



MENU oktober 2006 Hans Enke

TARTAAR VAN BLOEMKOOL, PREI EN ZEESLA, RIVIERKREEFTJES EN IJS VAN OESTERSEN KNOLSELDERIJ

SOEP VAN WITLOF MET SEGRIJNSLAKJES(PETIT GRIS)

CONTRA FILET MET RODE WIJNSAUS, WITLOFTAARTJES EN GROENTEGARNITUUR

BASILICUM – YOGHURTIJS MET ROOD FRUIT IN MOSCATOGELEI

TARTAAR VAN BLOEMKOOL, PREI EN ZEESLA, RIVIERKREEFTJES EN IJS VAN OESTERS 15 pers. EN KNOLSELDERIJ.

SAUS

75 rivierkreeftjes
1 dl olijfolie
40 gr. Tomatenspuree
½ dl Armagnac
1 ½ dl witte wijn
75 gr. knolselderij
50 gr. venkel
25 gr. bleekselderij
2 teentjes knoflook
2 takjes rozemarijn
1 takje tijm
potje visfond
potje gevogelte fond
1 eetl. Kreeftenpasta

PREI EN BLOEMKOOL.

750 gr. bloemkoolroosjes
500 gr. prei, witte en
lichtgroene deel
olijfolie
witte wijnazijn
zeezout en vers gemalen
peper

OESTERIJS

16 grote oesters
480 gr. knolselderij (schoon
gewicht)
80 gr. glucose
cayennepeper

BEREIDING.

Pel de rivierkreeftjes na ze ontdooid te hebben. Bewaar de staartjes voor de salade en gebruik de pantsers voor de saus.
Hak de pantsers fijn in de foodprocessor en zet ze aan in olijfolie. Doe de tomatenspuree erbij en blus af met Armagnac.
Flambeer de alcohol en voeg dan de witte wijn, de schoongemaakte groenten en kruiden toe. Als het vocht verdampt is, de vis- en gevogelte fond en 4 dl. Water toevoegen en 20 minuten zachtjes laten trekken.
Hierna zeven en tot de gewenste dikte inkoken, zonodig met aardappelzetmeel binden. Een eetlepel kreeftenpasta naar smaak toevoegen.

PREI EN BLOEMKOOL.

Snij de prei in dunne ringen en verdeel de bloemkool in kleine stukjes.
Stoof ze aan in wat olijfolie en gaar ze beetgaar.
Kruid met gemalen peper en zout. Laat afkoelen en meng wat witte wijnazijn naar smaak er door. Verdeel over de ringen op de borden.

OESTERIJS.

Gaar de knolselderij (480 gr.) in water (3/4 onderstaand) en zout.
Giet af en bewaar vocht.
Haal de oesters uit de schelpen, vang het vocht op en giet het door een fijn zeefje met een netellapsedoek.
Controleer de oesters op stukjes schelp.
Mix de gare knolselderij in de keukenmachine, voeg het gezeefde vocht van de oesters toe een lopende saus is verkregen. Eventueel nog wat kookvocht van de knolselderie toevoegen. Voeg de oesters toe en de glucose.
Kruid extra met wat cayennepeper.
Mix alles goed en druk het mengsel door een zeef.
Laat het afkoelen en draai het tot ijs in de ijsmachine.

ZEESLA (ZEEKRAAL).

Was de zeesla (zeekraal) en blancheer ze kort in kokend water om ze te garen.
Haal ze uit het kookvocht en laat afkoelen onder koud stromend water.
Verdeel ze in stukken.
Werk de 2/5 knolselderijsaus op met witte wijnazijn en olijfolie en kruid tot je een vinaigrette krijgt. Gebruik deze vinaigrette als smaakmaker voor de zeesla (zeekraal) en de staartjes.

OVERIGE

INGREDIENTEN.

175 gr. zeesla (of zeekraal)
verse bladselderij
200 gr. knolselderij (schoon)

OPMAAK VAN HET BORD.

Plaats de ringen op de borden, verdeel hierover de prei - bloemkoolmassa
Verdeel hierop de op smaak gemaakte zeesla (zeekraal) en per ring 5
kreeftenstaartjes. Verwijder de ringen.
Lepel de schaaldierensaus over de borden.
Lepel nu ook een aantal flinke druppels knolselderij vinaigrette op elk bord.
Verdeel wat gemalen zeezout over de borden
Garneer elke ring met een klein bolletje oesterijs en wat gesneden bladselderij
en dien op.

SOEP VAN WITLOF MET SEGRIJNSLAKJES(PETIT GRIS).

15 pers.

BOUILLON.

Soepkip van 1,5 kg, 1 kg.
Kipvleugeltjes, 3 liter water.
3 wortels
1 ui (middelgroot)
2 stengels bleekselderij
bouquet garni:
tijn, rozemarijn, peterselie,
etc

BEREIDING BOUILLON, SOEP.

Soepkip afspoelen en voorzover nodig schoonmaken en in stukken snijden.
Zet de kip met water, in stukken gesneden wortel, ui, selderij en bouquet garni
op en laat dit twee uur trekken of gebruik de hoge druk pan.
Verwijder de kipresten en zeef de bouillon.
Ontvet voor zover als mogelijk.

OVERIGE

INGREDIENTEN.

75 Gekookte segrijnslakken
(Hanos)
2 kg. Witlof (restant van de
lofstruikjes hoofdgerecht)
3 middelgrote uien
300 gr. wit van prei
3 eetl. Tarwegriesmeel
90 gr. boter
3 dl. Room
10 gr. Suiker
zout, versgemalen peper

Maak de prei schoon, schil de uien, reinig de witlof.
Vier stronkjes in fijne reepjes snijden en dit in 40 gr. boter gaar stoven, bewaren
tot later.
Resterende witlof, prei en uien in stukjes snijden en dit stoven in 50 gr. boter,
daarna met suiker bestrooien.
Deze groente macedoine aan de bouillon toevoegen, 20 minuten zachtjes laten
koken.
Rijstgriesmeel al roerend over de soep verdelen en alles nog 1 minuut laten
koken.
Het geheel met de staaf mixer fijn slaan en op smaak maken met zout en
gemalen peper.
Room toevoegen. De reepjes julienne gaar gestoofde witlof over de warme
soepkoppen verdelen. Evenals de in een kleine hoeveelheid hete soep
opgewarmde segrijnslakken.
Warm uitserveren met stokbrood.

MONTANA

Marlborough

Sauvignon Blanc 2006-

Nieuw Zeeland.Nw.

Nw. Zeeland is het zuidelijkste wijnland van de wereld. Kiezelhoudende bodems en het unieke koude
zeeklimaat vormen ideale voorwaarden voor de Chardonnay, Pinot noir en de Sauvignon blanc.

In de warmere gebieden rijpen Merlot en Cabernet Sauvignon.

Na het aanvankelijke advies (van wijnuni. Giesenheim, Dld.) om müllethurgau te planten

kwam men in de jaren 80 tot de conclusie dat het klimaat tot iets veel beters moest kunnen leiden.

Daarom werden er toen rassen aangeplant die in Frankrijk topwijnen voortbrengen.

Nu produceert het land reeds wereldberoemde sauvignon blancs die kunnen wedijveren met de beste uit het
Loire-dal. Marlborough ligt in het noorden van het zuidereiland en is een paradijs voor de sauvignon.

Subtiële smaken van kruisbes en tropisch fruit maken deze wijn tot een goede begeleider van alle
visgerechten en salades.

Lev. Stroetmann – Alb. Heijn

pers.**GROENTEGARNITUUR.**

4 stukken van 600 gr contra
filet
30 kleine sjalotten
750 gr. Sugarsnaps

CONTRA FILET EN GROENTEGARNITUUR.

Snijd de vetrand van de stukken vlees (4 x 600 gr.) verdeel dit in kleine dobbelsteentjes en bak deze uit en bewaar het vet om het vlees daarin aan te braden. Kruid het vlees met peper en zout en bak de stukken in het vet aan iedere kant ongeveer drie minuten. Laat het daarna op een warme plek rusten. Vlak voor het opdienen in plakken snijden op de snijmachine. 3 a 4 plakken p.p. Kook de schoongemaakte sjalotten in gezouten water zodanig dat ze beetgaar zijn. Giet ze af.

Glaceer ze in boter waaraan een eetlepel honing is toegevoegd.

Kook de sugarsnaps beetgaar in kokend water en zeezout.

RODE WIJNSAUS.

6 dl. Rode wijn
1 klein sjalotje
fijngesnipperd
3-6 laulierblaadjes
afhankelijk van grootte
3 kruidnagels
18 geplette peperkorrels
3 potjes vleesfond tot 6 dl
ingekookt
6 fijngesnipperde sjalotjes
200 gr. koude boter/ en
eventueel bindmiddel
peper en zout

Doe alle eerder genoemde ingrediënten – met uitzondering van de ingekookte vleesfond, de gesmoorde fijngesnipperde sjalotjes en de boter – in een sauteuse en laat de vloeistof tot ¼ reduceren. Doe de ingekookte fond erbij, laat het geheel weer aan de kook komen en monteer af met de koude boter en/of gebruik bindmiddel. Voeg de gesmoorde sjalotjes erbij en breng verder op smaak met peper en zout

WITLOFTAARTJES.

15 plakjes bladerdeeg
(Koopmans)
15 middelgrote strukjes
witlof
120 gr. lichtbruine
basterdsuiker
200 gr boter
8 eetl. Balsamico azijn

Bladerdeegbakjes:

Rol de bladerdeegplakjes, nadat ze enigszins ontdooid zijn, iets uit. Snijd hieruit rondjes die ruim 3 cm. groter zijn dan de doorsnede van de taartvormpjes, dus zo'n 13 cm.

Prik de rondjes hier en daar even in en laat ze tot gebruik in de koelkast rusten. Snijd bij de witlofstronkjes de harde onderkant en de harde kern weg, maar zorg dat de blaadjes aan elkaar blijven. Snijd de punt zodanig af zodat je een stevig stronkje van 4 cm. overhoudt.

De afgesneden punten kunnen voor de soep gebruikt worden.

Laat in een pannetje de suiker in een klein beetje water oplossen. Voeg de boter toe. Laat het karamelmengsel circa 1 minuut licht koken en voeg de Balsamico azijn toe. Giet het mengsel in de taartvormpjes, bestrooi de witlofstronkjes met zout en peper en zet ze er omgekeerd in (harde kern dus boven).

Leg de deeggrondjes op de taartjes en druk de randen netjes naar binnen. Bak ze in ongeveer 15 min. In een op 200 graden C voorverwarmde oven goudbruin en knapperig. Kijk tijdens het bakproces of er teveel vocht in de bakjes zit en giet dit zonedig af. Haal ze uit de oven en laat ze enigszins afkoelen, terwijl de overige Groenten worden bereid.

OPDIENEN.

Schep midden op de voorverwarmde borden de Broccoli roosjes en de geglaceerde sjalotjes. Leg daar de plakken vlees half schuin over, zodat de groenten nog enigszins zichtbaar zijn. Stort de witloftaartjes voorzichtig, maak ze zonedig met een vork los uit de vormpjes. Leg links van het vlees met daaronder de groenten. Druk de lofblaadjes enigszins uiteen. Lepel de gebonden wijnsaus over het vlees en serveer uit.

BASILICUM – YOGHURTIJS MET ROOD FRUIT IN MOSCATOGELEI.

15 pers.

BASILICUM - YOGHURTIJS.

1,5 l. volle yoghurt
475 gr. suiker
150 gr. basilicum. (2 a 3
bosjes)

Pureer de yoghurt, suiker en basilicum in de keukenmachine.
Draai het mengsel in de ijsmachine tot ijs.
Bewaar het ijs tot gebruik in de vriezer.

ROOD FRUIT IN MOSCATOGELEI.

4 dl. Moscato d'Asti
80 gr. suiker
4 blaadjes geweekte witte
gelatine
1 kg. schoongemaakt
gemengd rood fruit
(bramen, frambozen,
aardbeien etc.)

Verwarm in een pannetje de wijn met de suiker.
Doe de geweekte en uitgeknepen gelatine bij
De inhoud en roer tot de suiker en gelatine zijn opgelost. Laat de gelei afkoelen.
Voeg het fruit toe als de gelei nog vloeibaar is. Laat de gelei met vruchten in de
koelkast opstijven tot gebruik.

ITALIAANS SCHUIM.

1,6 dl. water
750 gr. suiker
0,6 dl. glucosesiroop
12 eiwitten

Doe het water met de suiker en de glucosesiroop in een pan en verwarm het
mengsel tot 97 graden, dus net tegen de kook aan. Niet roeren, want dan
ontstaan er kristallen !
Klop de warme siroop op in de ontvette Kitchen Aid met de eiwitten. Blijf kloppen
tot de massa handwarm is. Doe de massa over in een spuitzak en bewaar deze
tot gebruik in de koelkast.

AFWERKING.

15 mooie takjes rode
bessen.
Poedersuiker

OPDIENEN.

Spuit het Italiaanse schuim in de gewenste vorm (een vierkantje) op de bordjes.
Gratineer het schuim met een brander.
Leg de gelei met rood fruit in het midden en doe daarop twee kleine
bolletjes ijs. Haal de takjes bessen door de poedersuiker een leg ze schuin
tegen het bakje aan.
Dien uit!

Merlot d'Árjolle

Synthèse

Domaine de L'Árjolle – Pouzolles

Côtes de Thongue – Languedoc

Frankrijk.

We vinden Pouzolles aan het riviertje de Thongue in ZO Frankrijk.

Hier hebben de eigenaren van dit Domaine met 5 andere regionale wijnbouwers een club opgericht die ernaar streeft druiven zo natuurlijk mogelijk te laten groeien en de wijnen zo zuiver mogelijk te maken.

In de praktijk komt het er op neer dat er geen kopersulfaat tegen bladschimmels wordt gebruikt, er wordt een speciale spinnensoort op los gelaten, geen kunstmest, alleen organische stoffen en, een laag rendement (45hl per ha) en de pluk geschiedt met de hand.

8 Maanden houtlagering geeft deze wijn een geurig en complex aroma en maakt haar zeer geschikt te drinken bij lamsvlees of lamsbout.

Dat het een VdP genoemd moet worden ligt aan het feit dat een cépage van Merlot voor dit gebied niet in de AC voorschriften is opgenomen.

Lev. TWH